

EL LARGO

MENÚ DEGUSTACIÓN

Snacks y aperitivo especial Es Portal

LA CREMA DE VERANO

Crema fría de aguacate y pepino con gamba de Palamós a la llama con caviar de cangrejo

x x x x x

“HUMO”

Laminado de corvina curado en casa ahumado al momento con emulsión de remolacha y verduritas en crudité

x x x x x

CIGALAS

Cigalas sin trabajo con salsa de mantequilla blanca, espalda ibérica con ensalada de lentejas Beluga y polvo de aceitunas negras

x x x x x

ARROZ MAR Y TIERRA

Hecho con Akita Komachi, sofrito oscuro, trompetas de la muerte y sepias saltades con emulsión de ajo negro

x x x x x

RAPE A LA CATALANA

Lomo de rape a la brasa con espinacas, pasas y piñones tostados con escabeche de shiitakes en vinagre de manzana

x x x x x

POLLO CON GAMBAS

Terrina de muslo de pollo de corral con gambas de Palamós sin trabajo, cremoso de raíz de apio, salsa de su asado y emulsión de picada

x x x x x

ANANAS

Piña asada con bizcocho de yogur, granizado de jengibre y helado de yogur cremoso con piña

x x x x x

CARAMELO CON CHOCOLATE

Bizcocho de caramelo, cremoso de chocolate con leche y sal, falso caviar de caramelo, helado de toffee y su crujiente

67,00 €

Con maridaje de vinos: 97,00 €/persona

Precios con IVA incluido.

Servido por mesa entera hasta las 14.30 h y las 21.30 horas. Incluye pan y agua.

EL CORTO MENÚ DEGUSTACIÓN

Snacks y aperitivo especial Es Portal

“LA CLOVA”

Navajas gallegas a la plancha con vinagreta de pistachos y cebolla confitada

x x x x x

LA ENSALADILLA "CHULA"

Patata, huevo ecológico, ventresca de atún al aceite, piparra y mayonesa con tartalet de gambas de Palamós y caviar de perejil Nacari

x x x x x

LAMINADO DE ATÚN ROJO

Lomo de atún marinado con crema de celeri al estilo ajoblanco, hinojo aliñado y anacardos tostados con caviaroli de sésamo

x x x x x

ARROZ MAR Y TIERRA

Hecho con Akita Komachi, sofrito oscuro, trompetas de la muerte y sepias saltadas con emulsión de ajo negro

x x x x x

RAPE A LA CATALANA

Lomo de rape a la brasa con espinacas, pasas y piñones tostados con escabeche de shiitakes en vinagre de manzana

x x x x x

ANANAS

Piña asada con bizcocho de yogur, granizado de jengibre y helado de yogur cremoso con piña

52,00 €

Con maridaje de vinos: 77,00 €/persona

Precios con IVA incluido.

Servido por mesa entera hasta las 14.30 h y las 21.30 horas. Incluye pan y agua.